Kuchen

Puuh mag alles, was süß ist – ganz besonders Honig! Hier verrät er dir seine Lieblingsrezepte. Auch Kanga und Ruh kennen leckere Kuchenrezepte. Da hilft Puuh gerne beim Essen!

Für 15 Stück

Du brauchst:

– für den Teig:
200 g Butter oder Margarine
185 g Zucker
250 g Mehl
4 Eier
2 TL Backpulver
1 Orange
1 Apfel
100 g Rosinen

– für den Guss:
150 g Puderzucker
3 EL heißes Wasser

– zum Verzieren:
gehackte Nüsse oder bunte Zuckerstreusel

Utensilien:
2 Schüsseln
1 Rührlöffel oder Handrührgerät
1 großen und 1 kleinen Messlöffel
1 Reibe
1 Schneebesen
kleine Papierförmchen
1 Schaschlikspieß

Winnie Puuhs Kekse

1. Heize den Ofen auf 200 °C vor. Dann verrührst du in einer Schüssel die weiche Butter oder Margarine mit dem Zucker. Wenn du dazu den Handrührer benutzt, sollte ein Erwachsener dabei sein.

2. Füge die Eier nach und nach hinzu. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und gib es ebenfalls zum Teig.

3. Wasche und trockne die Orange und den Apfel. Dann gib die fein geriebene Orangenschale und den grob geriebenen Apfel dazu.

4. Die Rosinen vermischst du mit einem Esslöffel Mehl, bevor du sie unter den Teig hebst. Das ist ein Trick, damit die Rosinen beim Backen nicht nach unten sinken.

5. Dann füllst du mit einem Esslöffel die Förmchen zur Hälfte mit Teig.

6. Setze sie auf ein Blech und backe sie etwa 15 Minuten auf mittlerer Schiene. Du kannst mit dem Schaschlikspieß testen, ob die Kuchen schon fertig sind. Wie? Steche mit dem Spieß vorsichtig hinein. Hängen noch Teigreste daran, musst du die Kuchen noch etwas im Ofen lassen.

7. Für den Guss siebe den Puderzucker in eine Schüssel und verrühre ihn mit etwas heißem Wasser.

8. Überziehe die Kuchen mit dem Guss und verziere sie sofort mit Nüssen oder Streuseln.

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Backzeit:
15 Minuten
bei 200 °C

Tipps und Tricks:

Nimm die Butter eine halbe Stunde, bevor du beginnst, aus dem Kühlschrank. Dann lässt sie sich besser verarbeiten.

Die Papierförmchen kannst du in den meisten Supermärkten kaufen.

Anstelle des Apfels kannst du auch eine fein geriebene Möhre (100 g) oder 50 g grob gehackte Schokolade nehmen.

Für einen dunklen Guss rührst du einen Esslöffel Kakao unter.

Notizen:

Winnie Puuhs Honigkuchen

1. Heize den Ofen auf 170 °C vor. Erwärme den Honig in einem Topf und fülle ihn in eine Rührschüssel.

Für etwa 30 Stück

Dafür brauchst du:

– für den Teig:

450 g Honig (1 Glas)
250 g Zucker
2 Eier
1/2 TL Ingwerpulver
die geriebene Schale von einer Orange
500 g Mehl
100 ml Sahne
1 TL Zimtpulver
1 TL Backpulver

– zum Verzieren:

150 g Puderzucker
2-3 EL heißes Wasser
1 EL Kakao
Mandeln oder Nüsse

Utensilien:

2 Schüsseln
1 kleiner Topf
1 Schneebesen oder Handrührgerät
1 Rührlöffel
1 Reibe
1 kleines Backblech (24 cm x 30 cm)
1 kleiner Messlöffel
1 Teigschaber

3. Dann verrührst du die Eier mit der Sahne in einer Schüssel und fügst alles dem Zucker-Honig-Gemisch bei.

4. Vermische das Mehl mit den Gewürzen und gib es löffelweise in den Teig.

6. Nach dem Abkühlen schneidest du den Kuchen in 30 kleine Stücke, jedes etwa 6 cm x 4 cm groß. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.

7. Für den Guss vermischst du den Puderzucker mit dem Wasser und fügst der einen Hälfte den Kakao hinzu. So kannst du deinen Kuchen zweifarbig überziehen und zum Schluss alles mit Mandeln oder Haselnüssen verzieren.

Kangas Nusstaler

Für etwa 15 Stück

Dafür brauchst du:
100 g Butter
100 g Zucker
50 g Puderzucker
1 Ei
100 g Mehl
50 g Haferflocken
1 TL Vanillezucker
1/2 TL Backpulver
100 g Schokolade
50 g Haselnüsse

Utensilien:
2 Schüsseln
1 Rührlöffel oder Handrührgerät
1 Reibe oder Mörser
Backpapier
2 Esslöffel
1 Küchenbrett/ Untersetzer

1. Heize den Ofen zuerst auf 175 °C vor. Gib die weiche Butter in eine Schüssel und verrühre sie mit dem Zucker und dem Puderzucker.

2. Rühre das Ei unter.

3. Vermische in einer anderen Schüssel das Mehl mit den Haferflocken, dem Backpulver und dem Vanillezucker und verrühre es mit dem Ei-Butter-Gemisch.

4. Hacke die Schokolade und die Nüsse in grobe Stücke. Lass dir von einem Erwachsenen dabei helfen!

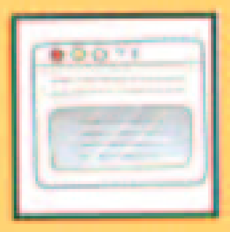
5. Nun vermengst du Schokolade und Nüsse mit dem Teig und verrührst alles mit einem Rührlöffel - aber kräftig, denn der Teig sollte zähflüssig sein.

6. Lege das Backpapier auf das Backblech. Nun setze mit zwei Esslöffeln kleine Teighäufchen auf das Blech. Sie sollten nicht zu dicht beieinander liegen, denn sie laufen beim Backen auseinander!

7. Backe die Kekse 12-15 Minuten bei 175 °C auf mittlerer Schiene.

8. Lasse die Kekse abkühlen, bevor du sie vom Blech nimmst.

Vorbereitungszeit:
30 Minuten



Backzeit:
12-15 Minuten
bei 175 °C

Tipps und Tricks:
Nimm die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie sich gut verrühren lässt. Wenn du lieber kleine Kekse machen möchtest, verkürzt sich die Backzeit auf 8-10 Minuten.

Wenn du außer Schokolade und Nüssen zusätzlich die fein geriebene Schale einer Orange zufügst, schmecken die Kekse noch köstlicher.

Notizen:

Ruhs Geburtstagsexpress

1. Heize den Ofen zuerst auf 175 °C vor, bevor du in einer Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig rührst.

Für acht Personen

Dafür brauchst du:

– für den Teig:

150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier
175 g Mehl
1 TL Backpulver
4 EL Kakao
50 ml Milch
100 ml Wasser

– zum Verzieren:

Lakritzbonbons, -schnecken und -stangen
kleine Fähnchen

Utensilien:

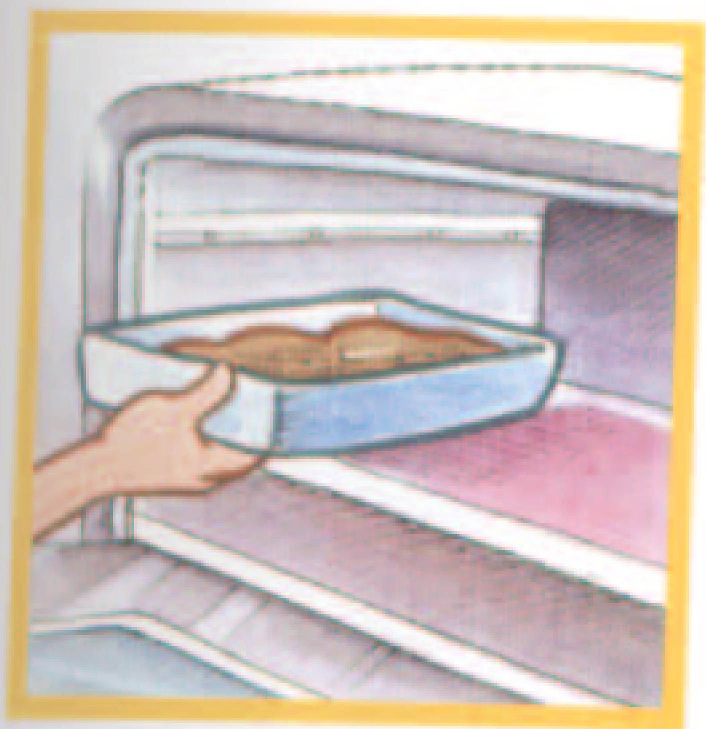
2 Schüsseln
1 Rührlöffel oder Handrührgerät
1 Topf
1 kleines Backblech (ca. 24 cm x 30 cm)
1 Messer
1 Teigschaber
1 großer und 1 kleiner Messlöffel

2. Unter ständigem Rühren gibst du nach und nach die Eier dazu.

3. Dann vermischst du in einer anderen Schüssel Mehl, Vanillezucker, Kakao und Backpulver und fügst alles dem Teig hinzu.

4. Erhitze das Wasser, bis es fast kocht, und rühre es mit der Milch dem Teig unter.

5. Wenn du das Backblech eingefettet hast, streichst du mit dem Teigschaber den Teig auf das Blech.



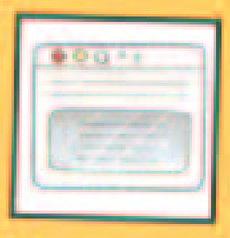
6. Nun backe den Kuchen für etwa 45-60 Minuten auf mittlerer Schiene bei 175 °C.

7. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kannst du ihn vorsichtig vom Blech lösen. Schneide den Kuchen in rechteckige Stücke und lege sie wie Eisenbahnwagons aneinander.

8. Für die Dekoration sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: Für die Fenster kannst du beispielsweise weiße Lakritzbonbons nehmen, für die Räder Lakritzschnecken. Oder du verzierst deine Eisenbahn mit geschmolzener Schokolade und Zuckerguss.

9. Mit Lakritzstangen kannst du auch Schienen legen. Falls dein Zug ein leckerer Geburtstagsexpress sein soll, sieht es besonders toll aus, wenn du ihn mit Fähnchen verzierst.

Vorbereitungszeit:
1 Stunde



Backzeit:
45-60 Minuten
bei 175 °C

Tipps und Tricks:
Du kannst auch den ganzen Kuchen mit Zuckerguss und Lakritzen aller Art verzieren. Oder du stichst Winnie Puuh und seine Freunde aus. Dazu kannst du die Schablonen vorne und hinten im Kochbuch verwenden. Am besten lässt du dir dabei von einem Erwachsenen helfen. Die Gesichter und Figuren lassen sich beispielsweise gut mit Rosinen, Zuckerguss, bunten Streuseln, Lakritz oder Kokosnussflocken gestalten.

Notizen:

SALATE

Rabbit arbeitet am liebsten in seinem Gemüsegarten.
Sieh mal, was er mit dem leckeren Mais zubereitet.
Aber auch I-aah und Ferkel zeigen dir, was man aus Gemüse alles zaubern kann.

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:

200 g Maiskörner aus der Dose
1 Gurke
250 g feine grüne Erbsen aus der Dose
220 g Hüttenkäse
1 kleine Orange
etwas Salz

Utensilien:

1 Sieb
1 Schüssel
1 kleines Messer
1 Esslöffel
1 Saftpresse

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Notizen:

____

____

____

____

____

____

Rabbits Maissalat

1. Zunächst lässt du die Maiskörner und Erbsen in einem Sieb abtropfen und vermengst sie in einer Schüssel.

2. Wenn du die Gurke sorgfältig gewaschen hast, schneidest du sie in kleine Würfel und gibst sie unter den Mais und die Erbsen.

3. Dann presse die Orange aus und vermische den Saft mit dem Hüttenkäse.

4. Zuletzt mische alles mit dem Gemüse und schmecke es mit Salz ab.

I-aahs grüner Reissalat

1. Bringe das Salzwasser in einem Topf zum Kochen.

2. Lass den Reis 15 Minuten bei schwacher Hitze darin ziehen. Danach lässt du ihn in einem Sieb abtropfen.

3. Mische die fein gehackten Kräuter mit Buttermilch; halte etwas für die Dekoration zurück. Dann verrühre die Buttermilch mit Sojasauce, Salz und Pfeffer zu einem Dressing und hebe es unter den Reis.

4. Der Reissalat passt besonders gut zu Schinken und Würstchen.

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
300 g Reis
1 TL Salz
400 ml Wasser
2 EL gehackter Dill
2 EL gehackte Petersilie
2 EL gehackter Schnittlauch

Dressing:
250 ml Buttermilch
1 TL Sojasauce
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer

Utensilien:
1 Topf
1 Sieb
1 Schüssel
1 kleines Messer
1 Esslöffel
1 Saftpresse

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Kochzeit:
15 Minuten

Tipps und Tricks:
Du kannst den Salat mit 3 klein geschnittenen Würstchen verfeinern.

Notizen:

Ferkels Nudelsalat

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
350 g Nudeln
2 l Wasser
2 TL Salz
1 EL Keimöl
1 Salatgurke
1 Bund Radieschen

Dressing:
1 Hand voll Kresse
1 Bund Schnittlauch
1 kleine Tasse saure Sahne
Salz und Pfeffer

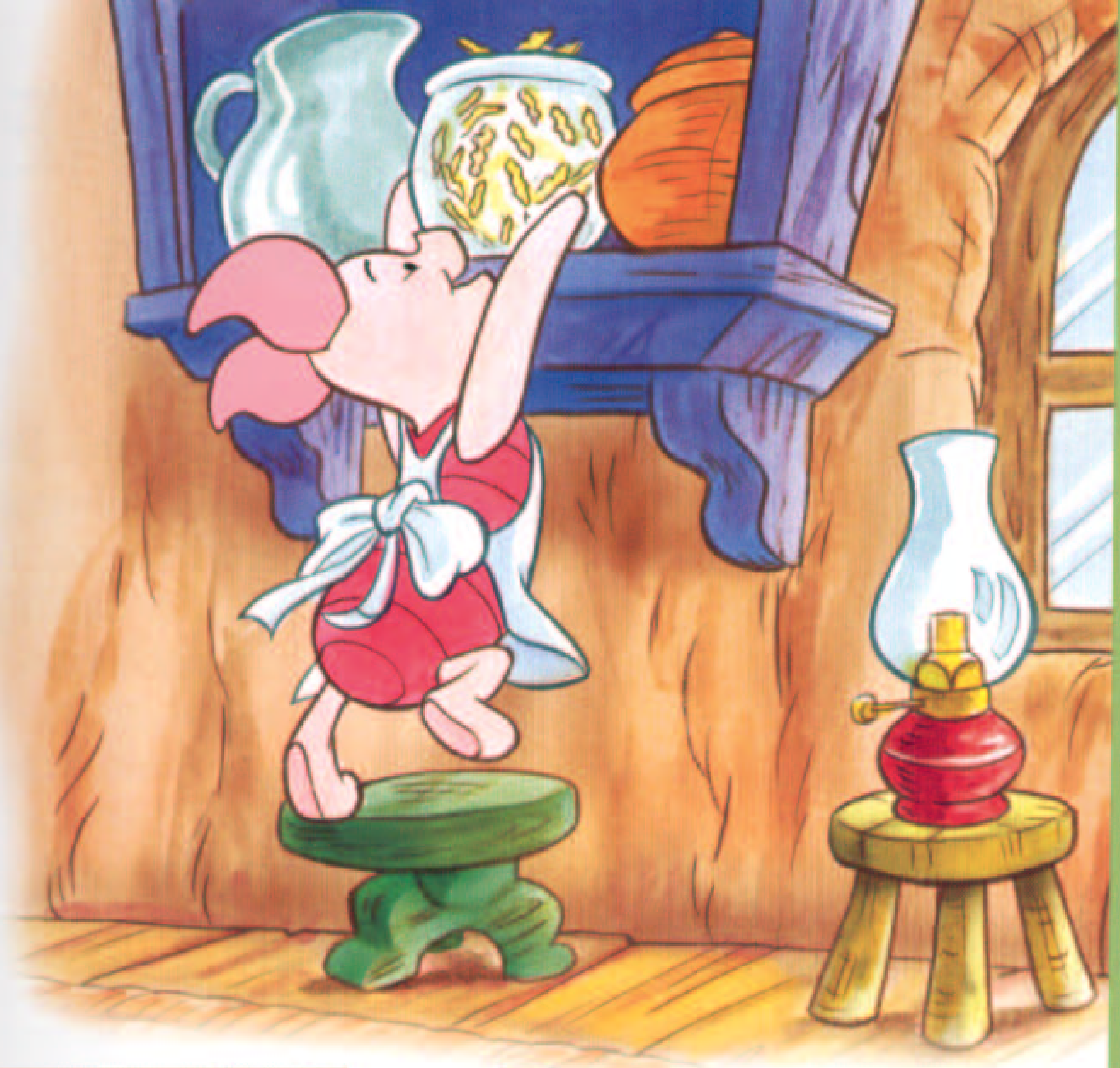
Utensilien:
1 Topf
1 Messlöffel
1 Sieb
2 Schüsseln
1 Löffel
1 Küchenreibe

1. Bringe Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen und gib die Nudeln hinzu.

2. Koche die Nudeln bei schwacher Hitze, bis sie gar sind. Am besten lässt du dir von einem Erwachsenen helfen. Lass die Nudeln anschließend in einem Sieb abtropfen und vermische sie in einer Schüssel mit dem Öl.

3. Wasche und reibe die Gurke grob und gib sie unter die Nudeln.

4. Entferne von den gewaschenen Radieschen die Blätter und Wurzeln, schneide sie in dünne Scheiben und füge sie den Nudeln hinzu.



Zubereitungszeit:
40 Minuten

Kochzeit:
ca. 10-12 Minuten

Tipps und Tricks:
Falls die Gurke zu wässrig ist, lässt du sie erst ein wenig in einem Sieb abtropfen, bevor du sie mit den Nudeln vermischst.

Du kannst den Salat auch mit 200 g klein geschnittenem gekochtem Schinken verfeinern.

Notizen:

5. Für das Dressing verrührst du die saure Sahne mit den fein gehackten Kräutern.

6. Diese Sauce hebst du unter die Nudelmischung und schmeckst zum Schluss alles mit Salz und Pfeffer ab.

I-aahs Sternschnuppe mit Hähnchenfüllung

5. Heize den Ofen auf 225 °C vor. Danach formst du mit mehligen Händen kleine Teigkugeln, drückst sie flach und legst sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

6. Verquirle das Ei mit etwas Milch und bestreiche damit die Brötchen. Bestreue sie mit Sesam und lasse sie 10-15 Minuten bei 225 °C backen.

7. Währenddessen schneidest du das gekochte Hähnchenfleisch in kleine Würfel. Wasche die Salatblätter gründlich und lass sie abtropfen.

8. Wenn die Brötchen abgekühlt sind, halbierst du sie und belegst sie mit einigen Salatblättern, etwas Ketschup, dem Hähnchenfleisch und schließlich dem Mais.

Zubereitungszeit:
50 Minuten

Backzeit:
10-15 Minuten
bei 225 °C

Tipps und Tricks:
Für Würstchen im Schlafrock musst du nur ein paar kleine Würstchen im Teig einwickeln und im Ofen bei 200 °C etwa 15 Minuten backen.

Notizen:

Tiggers Schinkentoast

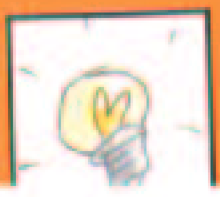
Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
8 Scheiben französisches Weißbrot oder Toastbrot
Butter
3 TL Senf
4 Scheiben gekochter Schinken
8 Scheiben milder Käse

Utensilien:
1 Messer
Backpapier

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Backzeit:
5-6 Minuten
bei 275 °C.



Tipps und Tricks:

1. Während du den Ofen auf 275 °C vorheizt, bestreichst du die Brotscheiben mit Butter. Wenn du magst, kannst du auch etwas Senf nehmen.

2. Vier Brotscheiben belegst du mit Schinken und Käse und deckst sie mit den restlichen vier Toastscheiben (mit der gebutterten Seite nach unten) ab.

3. Lege die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lasse sie 5-6 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun und knusprig rösten. Warm schmecken sie am besten!

Gophers Picknick-Sandwich

1. Für die erste Füllung schälst und hackst du die Eier auf dem Schneidebrett.

2. Dann verrührst du sie in einer Schale mit der sauren Sahne oder Majonäse.

3. Schmecke alles mit Kresse und Salz ab.

4. Für die zweite Füllung schneidest du den gekochten Schinken auf dem Brettchen in kleine Stücke und vermengst ihn in einer Schüssel mit der sauren Sahne und den Salatblättern. Schmecke alles mit Senf ab.

5. Bestreiche nun vier Scheiben mit den beiden Füllungen und lege die übrigen Brotscheiben darauf. Drücke sie vorsichtig aufeinander und lasse sie in Alufolie eingewickelt bis zum nächsten Tag im Kühlschrank durchziehen.

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
8 Scheiben Sandwich- oder Toastbrot

1. Füllung:
2 hart gekochte Eier
2 EL saure Sahne oder Majonäse
2 EL fein gehackte Kresse
1/2 TL Salz

2. Füllung:
150 g gekochter Schinken
3 EL saure Sahne
1-2 TL Senf
4 EL klein gezupfte Salatblätter

Utensilien:
1 Messer
1 Schneidebrett
1 Esslöffel
2 Schüsseln
Alufolie

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Notizen:

Warme Gerichte

Wenn Kanga ihrem kleinen Ruh eine Freude machen will, kocht sie mit ihm zusammen sein Lieblingsessen, die Fleischpfanne. Hier ist das Rezept:

Ruhs Fleischpfanne

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
500 g Schweinehack
60 g Weizenmehl oder
50 g Haferflocken
1 kleine Zwiebel
1 Ei
1 1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
200 ml Milch
2 Tomaten
1 grüne Paprikaschote
2 EL Tomatenmark

– zum Braten:
25 g Butter oder Margarine
oder 2 EL Öl

Utensilien:
2 Schüsseln
Handmixer
1 Reibe
1 Messbecher
1 Rührlöffel
1 Pfannenwender
1 Messer
1 Teigschaber

1. Gib das Hackfleisch in eine Schüssel.

2. Schneide die geschälte Zwiebel in kleine Würfel und gib sie zum Hackfleisch. Mische dann Mehl bzw. Haferflocken, Ei, Pfeffer und Salz unter.

3. Nach und nach gießt du die Milch hinzu und lässt anschließend alles ca. 15 Minuten ruhen.

4. Inzwischen kannst du die Tomaten und die Paprikaschote waschen. Schneide die Tomaten in Scheiben und die Paprika in kleine Würfel.

5. Dann vermische die Tomatenscheiben und die Paprikastückchen in einer Schüssel mit dem Tomatenmark.

6. Erhitze das Fett in einer Pfanne.

7. Gib die Hälfte des Fleisches dazu und verteile es vorsichtig. Darauf streichst du die Paprika-Tomaten-Füllung und deckst das Ganze mit der übrigen Fleischmasse ab.

8. Das Gericht muss etwa 15 Minuten auf kleiner Stufe in der geschlossenen Pfanne garen.

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Garzeit:
15 Minuten

Tipps und Tricks:

Zu diesem Gericht passen hervorragend alle Arten von Nudeln oder I-aahs grüner Reissalat (S. 17). Das Tomaten-Paprika-Gemüse kannst du auch ganz zum Schluss auf den Fleischteig geben und in der Pfanne garen lassen. Aus dem Fleischteig lassen sich natürlich auch kleine Frikadellen formen. Du kannst das Schweinefleisch gut durch andere Fleischsorten ersetzen, wenn du magst.

Notizen:

Tiggers Hühnchen im Schlafrock

Für 4 Personen

Dazu brauchst du:
4 Stückchen Hühnerfleisch (z.B. Keulen oder Brustfilet)
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
150 g geräucherter Schinken in Scheiben

Für die Ofenkartoffeln:
5-6 große Kartoffeln
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
2 EL zerlassene Butter

Utensilien:
1 Messer
1 feuerfeste Schale oder 1 kleines Backblech
1 Backpinsel

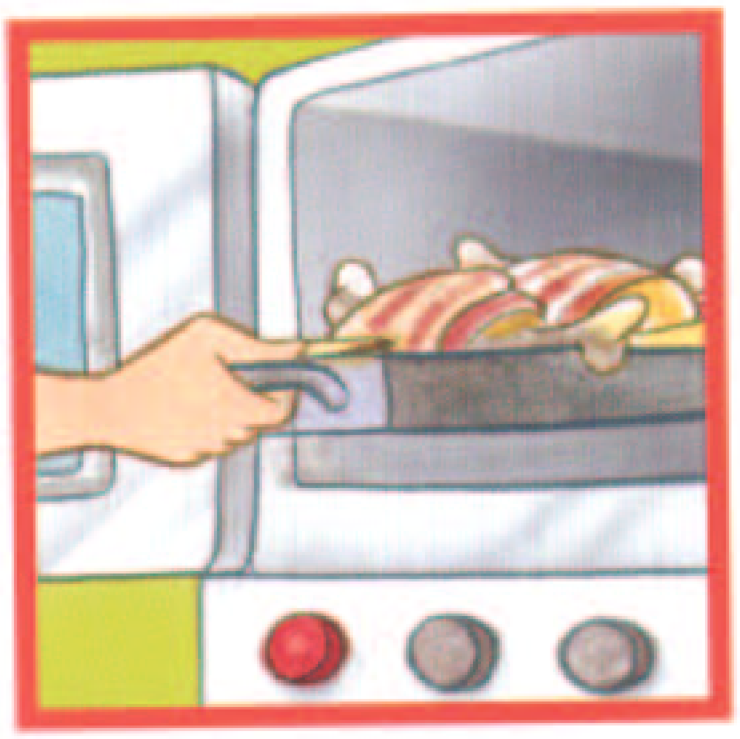
1. Heize den Ofen auf 200 °C vor und würze das Hühnerfleisch mit Salz und Pfeffer.

2. Dann umwickelst du die Fleischstücke mit jeweils einer Scheibe Schinken und legst sie in eine feuerfeste Schüssel, in der noch genug Platz für die Kartoffeln bleibt.

3. Für die Ofenkartoffeln wäschst und bürstest du die Kartoffeln gut ab und schneidest sie der Länge nach in vier Teile.

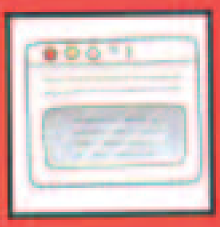
4. Die Kartoffelstückchen legst du zwischen die Fleischteile oder an den Rand der Backform.

5. Schließlich bestreichst du die Kartoffeln mit Öl oder Butter und bestreust sie mit Pfeffer und Salz.



6. Das Gericht muss auf der mittleren Schiene 45 Minuten lang bei 200 °C backen.

Zubereitungszeit:
40 Minuten



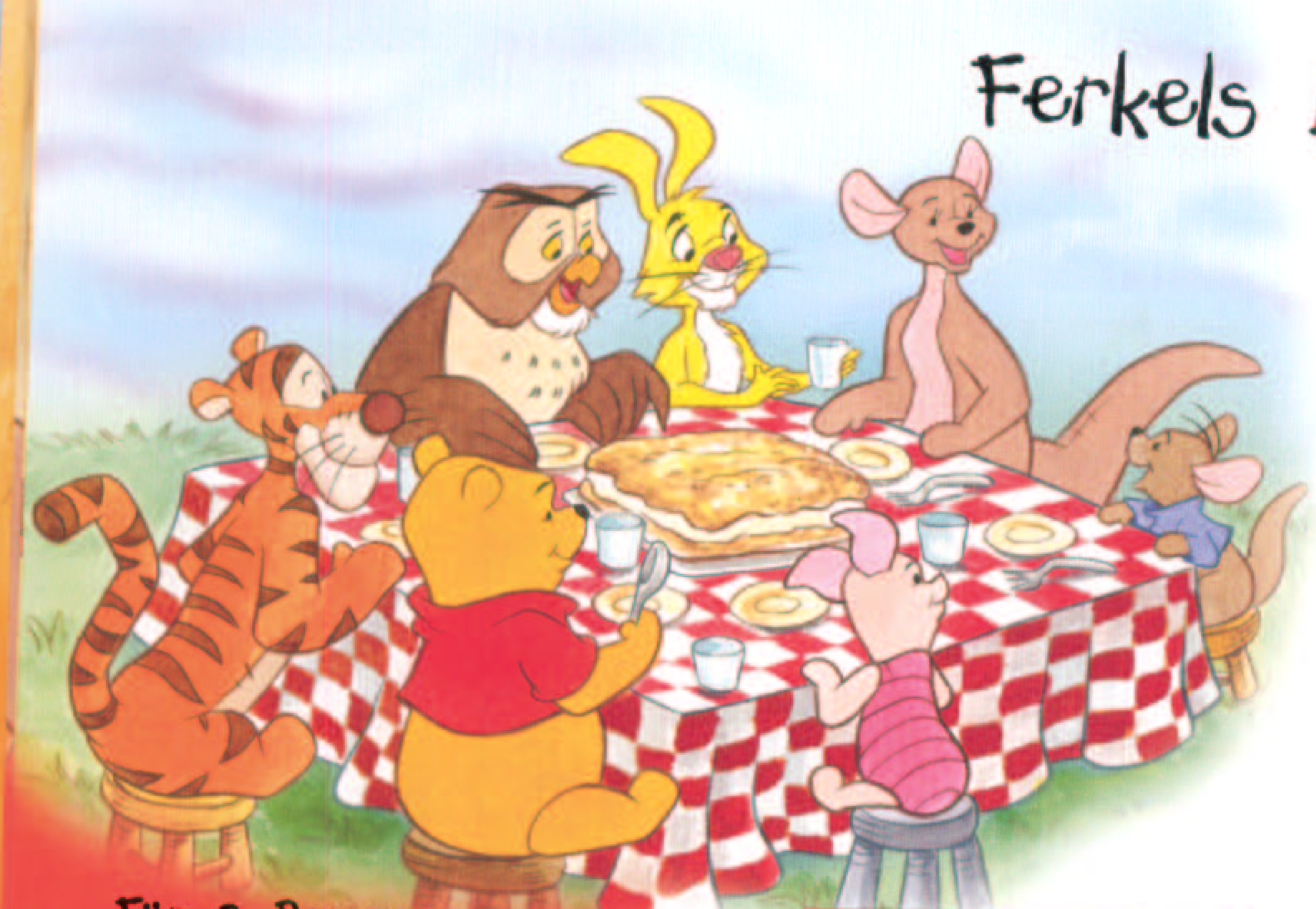
Garzeit:
45 Minuten
bei 200 °C

Tipps und Tricks:

Du kannst das Hühnerfleisch bereits fertig zerlegt im Supermarkt kaufen. Hähnchenkeulen eignen sich besonders gut zum Picknick, wenn du die Knochenenden mit Alufolie umwickelst. Besonders lecker ist es, wenn du die Kartoffeln auch noch mit Sesam bestreust.

Notizen:

Ferkels Lasagnetraum



Für 6 Personen

Dafür brauchst du:

500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Möhre
2 Knoblauchzehen
2 TL Öl
1 Dose geschälte, passierte Tomaten
2 EL Tomatenmark
2 TL getrockneter Oregano
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
300 g frische oder gebrauchsfertige Lasagneblätter

Käsesoße:

1 Tasse saure Sahne
2 Eier
150 ml Milch
100 g geriebener Käse zum Überbacken

Utensilien:

1 Schneidebrett
1 Messer
1 Reibe
1 Topf
1 großer und 1 kleiner Messlöffel
1 Auflaufform 20 cm x 30 cm
1 Schere

1. Hacke die geschälte Zwiebel auf einem Brettchen in Würfel. Die Möhre raspelst du in grobe Stücke.

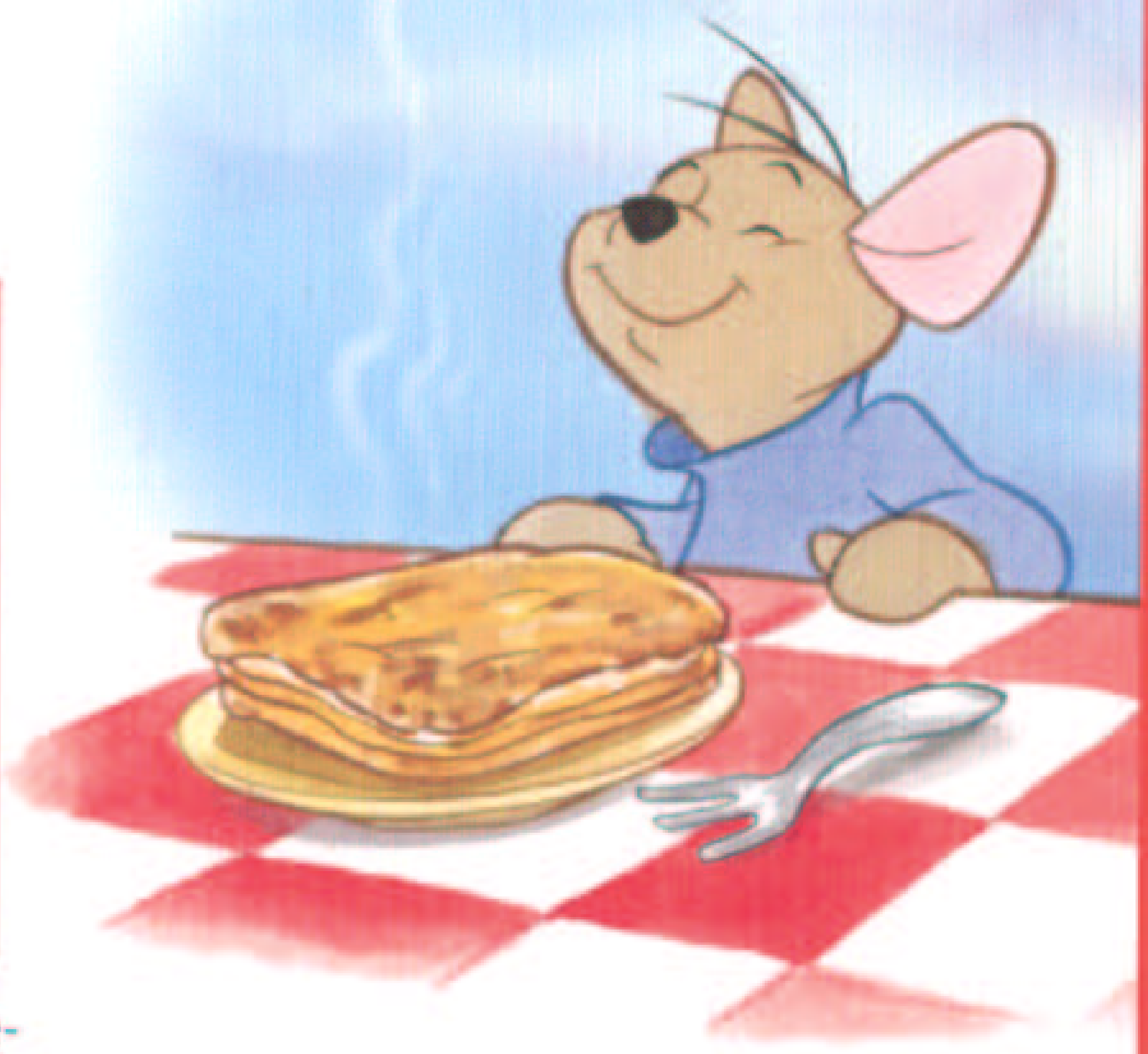
2. Schäle und hacke den Knoblauch. Heize den Ofen auf 200 °C vor.

3. Die Zwiebeln, Möhren und den Knoblauch brätst du im heißen Öl unter ständigem Rühren an. Dann fügst du das Fleisch hinzu und brätst es ebenfalls an, bis es eine helle Farbe hat.

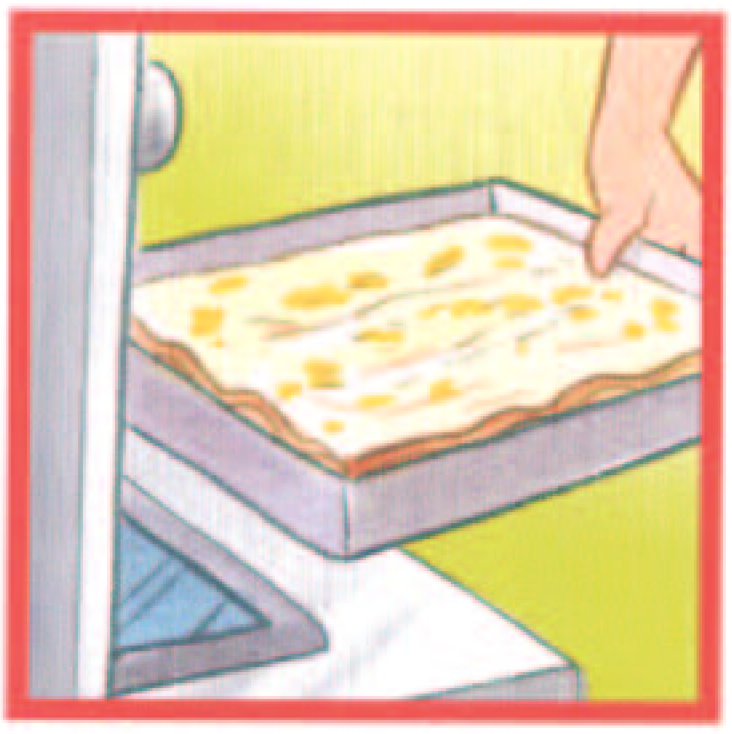
4. Gib die Tomaten und das Tomatenmark zu dem Fleisch und vermische alles. Zum Schluss kommen die Gewürze in den Topf. Lass die Fleischsoße 20 Minuten garen. Schiebe den Topf auf die hintere Herdplatte und lass alles auf kleiner Stufe durchziehen. Rühre von Zeit zu Zeit um, damit nichts anbrennt.

5. Für die Käsesoße verrührst du die saure Sahne mit der Milch und den Eiern. Unter ständigem Rühren gibst du die Hälfte des Käses hinzu.

6. Schneide die frischen Lasagneblätter mit einer Schere in die richtige Form. Wenn du getrocknete Blätter verwendest, kannst du sie vorsichtig brechen, bis sie die richtige Größe haben.

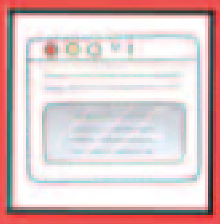


7. Fette die Auflaufform gut ein und bedecke mit einer Schicht Lasagneblätter den Boden. Dann füllst du im Wechsel jeweils eine Schicht Fleischsoße, Käsesoße und wieder eine Schicht Lasagneblätter hinein. Die letzte Lage sollte die Käsesoße sein.



8. Zum Schluss bestreust du alles mit dem restlichen Käse und lässt die Lasagne etwa 40 Minuten bei 200 °C backen.

Zubereitungszeit:
45 Minuten



Garzeit:
40 Minuten
bei 200 °C

Tipps und Tricks:
Dieselbe Fleischsoße kannst du zu jedem anderen Nudelgericht servieren. Dazu kochst du für 4 Personen 400 g Nudeln in 4 Liter gesalzenem Wasser. Bevor du die gar gekochten Nudeln mit der Fleischsoße vermischst, solltest du sie gut abtropfen lassen.

Notizen:

Christopher Robins Gulasch mit Reis

Für 6 Personen

Dafür brauchst du:
750 g Schweinegulasch
2 Stangen Lauch
1 grüne Paprikaschote
250 g Champignons
3 EL Mais- oder Weizenkeimöl
1/2 l Gemüse- oder Fleischbrühe
3 EL Sojasauce
250 g frische Bohnensprossen
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Beilagen:
35 g Kokosnussflocken
150 g Rosinen
3 geschälte, in Scheiben geschnittene Bananen
1 Portion gekochter Reis (s. I-aahs grüner Reissalat S. 17)

Utensilien
1 Messer
1 Schneidebrett
1 Topf
1 Rührlöffel
1 Messbecher
1 kleiner und 1 großer Messlöffel

1. Putze den Lauch und schneide ihn in feine Scheiben.

2. Dann halbierst du die Paprika, entfernst sorgfältig die Kerne und schneidest sie in kleine Stückchen. Entferne die Stiele der gewaschenen Champignons und halbiere sie.

3. Brate das Fleisch in heißem Öl an. Wende es vorsichtig und füge Lauch, Paprika, Bohnensprossen und Champignons hinzu.

DESSERTS

Kanga und I-aah haben ihre Freunde zu einer kleinen Nasch-Party eingeladen. Auf den folgenden Seiten zeigen wir dir, wie du Puuhs Lieblingspfannkuchen und andere süße Gerichte zubereitest.

Kangas Birnendessert

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
4 Birnen aus der Dose
1 EL Himbeer- oder Erdbeermarmelade
1/2 l Vanilleeis
1 kleine Dose Aprikosen
1/2 Tüte gehackte Haselnüsse (ca. 100 g)

Utensilien:
1 Sieb
1 kleines Messer
4 Dessertschalen

Zubereitungszeit:
10 Minuten

Tipps und Tricks:
Anstelle der Marmelade und Aprikosen kannst du das Dessert auch mit 100 g Schokoraspeln bestreuen.

Notizen:

1. Lass die Birnen und die Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen.

2. Schneide nun die Birnen in kleine Stückchen und zerdrücke die Aprikosen. Am einfachsten geht das mit dem Mixer, dann sollte dir aber ein Erwachsener helfen.

3. Nun gibst du in die Dessertschalen jeweils eine Portion Vanilleeis mit einem Klecks Marmelade obendrauf.

4. Füge die Birnen und die Aprikosensoße dazu und streue die Nüsse darüber. Serviere alles sofort, bevor das Eis schmilzt.

I-aahs Sahnebeeren

1. Gib die gefrorenen Beeren zusammen mit dem Zucker in den Mixer.

2. Frage einen Erwachsenen, ob er dir hilft, denn die Früchte müssen auf der höchsten Stufe zerkleinert werden.

3. Dann fügst du nach und nach die Sahne hinzu und verrührst alles zu einer glatten Masse.

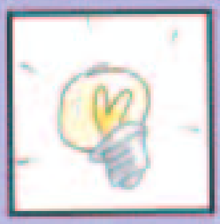
4. Zum Schluss füllst du alles in eine große Schale oder in vier kleine Dessertschalen und servierst die Sahnebeeren mit einem Strohhalm.

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
250 g tiefgefrorene Beerenmischung
100 g Zucker
200 ml Sahne

Utensilien:
Mixer
1 Schale oder 4 Dessertschalen
1 Löffel
1 Teigschaber

Zubereitungszeit:
10 Minuten



Tipps und Tricks:
Wenn die Beeren bereits etwas angetaut sind, schlage die Sahne lieber steif, bevor du die gezuckerten Beeren unterrührst. Falls das Dessert immer noch zu flüssig sein sollte, stellst du es für eine Weile in den Kühlschrank.

Notizen:

Winnie Puuh liebt den Duft der köstlichen, goldbraunen Pfannkuchen und freut sich schon jetzt auf das Essen.

Puuhs Pfannkuchen

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
200 g Mehl
1 EL Zucker
1/4 TL Salz
1 ungespritzte Zitrone
3 Eier
400 ml Milch
Butter zum Ausbacken

Füllung:
Honig oder Zucker
1 kleines Glas Erdbeermarmelade

Utensilien:
2 Schüsseln
1 Kanne
1 Messbecher
1 großer Messlöffel
1 kleiner Messlöffel
1 Schneebesen
1 kleine Pfanne
Pfannenwender
1 Kelle
1 Reibe

1. Fülle das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel und füge die fein geriebene Zitronenschale hinzu.

2. In einer anderen Schüssel rührst du die Eier schaumig.

3. Füge nach und nach das Mehl-Zucker-Gemisch und die Milch hinzu. Der Teig muss glatt sein.

4. Fülle den Teig in eine Kanne, damit du ihn gut portionieren kannst. Erhitze dann 1 EL Öl in der Pfanne.

5. Gib etwas Teig in die Pfanne. Neige sie ein wenig in alle Richtungen, damit sich der Teig gut verteilt. Vielleicht zeigt dir beim ersten Mal ein Erwachsener, wie es geht.

6. Wenn der Pfannkuchen am Rand leicht braun wird, drehst du ihn mit einem Pfannenwender um.

7. Halte die fertigen Pfannkuchen im Ofen warm, bis der Teig aufgebraucht ist. Winnie Puuh isst sie natürlich am liebsten mit Honig, aber sie schmecken genauso lecker mit Zucker oder Marmelade.

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Garzeit:
2-3 Minuten pro Stück

Tipps und Tricks:

Die Pfannkuchen schmecken köstlich mit Erdbeer- oder Vanilleeis. Für dieses Rezept brauchst du 1/2 l Eis. Lege kleine Eisstücke auf die Pfannkuchen und rolle sie schnell zusammen. Bestreue sie mit Zucker und serviere sie sofort.

Notizen:

Eules Streuseldessert

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
500 g Rhabarber oder Äpfel
40 g Zucker
2 EL Stärkemehl

Streuselteig:
125 g Mehl
125 g Butter
75 g Zucker
25 g Butter

Dazu reichst du am besten Schlagsahne.

Utensilien:
1 Messer
1 Schüssel
1 feuerfeste Schale

1. Heize den Ofen auf 200 °C vor. Wasche den Rhabarber, entferne die Blätter und Enden und schneide ihn in kleine Stücke. Falls du lieber Äpfel verwendest, schälst und entkernst du die Früchte und schneidest sie ebenfalls klein.

2. Gib das Obst in die feuerfeste Form. Vermische den Zucker mit dem Stärkemehl und bestreue damit das Obst.

GETRÄNKE

Unsere Freunde im Hundert-Morgen-Wald kennen viele leckere Getränke. Hier sind einige ihrer besten Rezepte zum Ausprobieren:

Ferkels Bananenmilch

Für 4 Gläser

Dafür brauchst du:
2 Bananen
2 Orangen
400 ml Milch
Eiswürfel

Utensilien:
1 Gabel
1 Messer
1 Schüssel
1 Zitronenpresse
Mixer

Zubereitungszeit:
10 Minuten

Tipps und Tricks:
Gib anstelle der Eiswürfel Vanilleeis in die Bananenmilch.

Notizen:

1. Zerkleinere die geschälten Bananen und zerdrücke sie in einer Schüssel mit einer Gabel.

2. Halbiere die Orangen und presse sie aus.

3. Das Bananenmus und den Orangensaft vermischst du mit der Milch. Am besten geht es mit dem Mixer.

4. Fülle die Bananenmilch in die Gläser und gib das Eis hinzu. Fertig!

Rabbits Eisschokolade

1. Fülle die vier Gläser jeweils zur Hälfte mit Kakao.

2. Verteile das Eis auf die vier Gläser.

3. Streue die Zuckerstreusel darüber und serviere das Getränk sofort deinen Gästen.

Für 4 Personen

Dafür brauchst du:
1 l Kakao
1/2 l Vanilleeis
bunte Zuckerstreusel

Utensilien
1 Messer
1 Löffel
4 Gläser

Zubereitungszeit:
10 Minuten

Tipps und Tricks:
Du kannst statt der Zuckerstreusel auch Schokoraspeln auf das Eis geben.

Notizen:

Puuhs Kinderpunsch

Für 4 Gläser

Dafür brauchst du:
300 ml Saft von Holunderbeeren oder Schwarzer Johannisbeere
300 ml Apfelsaft
3 ganze Gewürznelken
die abgeriebene Schale einer Zitrone
25 g Mandeln
150 g Rosinen

Utensilien:
1 Topf
1 Messbecher
1 kleiner Topf
1 Sieb
1 Küchentuch
1 Kelle
4 feuerfeste Gläser

1. Den Saft füllst du in einen Topf und fügst die Nelken und die geriebene Zitronenschale hinzu.

2. Um die Mandeln zu schälen, bringst du sie in einem kleinen Topf mit Wasser zum Kochen. Lasse sie anschließend in einem Sieb abtropfen.

3. Rolle sie in ein Küchentuch und reibe sie kräftig, bis sich die Schale löst.

4. Nun bringst du den Saft im Topf zum Kochen. Wenn du ihn vom Herd genommen hast, fügst du die Rosinen und die geschälten Mandeln hinzu.

5. Fülle den Punsch in feuerfeste Gläser oder Becher und serviere ihn mit Strohhalmen und Löffeln.

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Tipps und Tricks:
Im Sommer serviert Puuh seinen Freunden immer einen erfrischenden Saft. Um ihn nachzumachen, gibst du 600 ml Holunderbeerensaft (du kannst auch Kirsch- oder Himbeersaft nehmen) in eine Schüssel. Schäle und zerkleinere 2 Bananen und gib sie zusammen mit einer Dose gemischter Früchte zu dem Saft. Schmecke das Ganze mit Zucker ab.

Notizen:

Kleine Naschereien

Jeder weiß, dass Puuh gern nascht. Hier findest du eine kleine Auswahl seiner Lieblingsspeisen.

Ferkels Kokosnussbällchen

20–25 Stück

Dafür brauchst du:
100 g Butter
90 g Haferflocken
35 g Kokosraspeln
75 g Puderzucker
2 EL Kakaopulver
1 EL kaltes Wasser

Dekoration:
Kokosraspeln

Utensilien:
1 Schüssel
1 Esslöffel
Backpapier

Zubereitungszeit:
10 Minuten

Tipps und Tricks:
Du kannst die Kugeln auch in bunten Zuckerstreuseln wälzen.

1. Vermische alle Zutaten in einer Schüssel und verknete sie mit den Händen.

2. Forme aus der Masse kleine Kugeln und wälze sie in Kokosraspeln.

3. Setze die Kokosbällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lass sie dort trocknen. Du kannst sie am besten in einer Keksdose aufbewahren.